# Macarons au thé

20mn réalisation – 15mn cuisson
20 macarons

60gr amandes moulues + 125gr sucre glace
2 blancs d'œufs + 1CC extrait de vanille
1 pincée de sucre en poudre + 1CC rase thé

* Préchauffez le four th.150 ou 160°C .
* Dans le bol, mélanger amandes, thé, sucre glace **10sec vit8** et réserver.
* Placer le fouet dans le bol, battre blancs en neige ferme **3,5mn vit3**.
* Lorsqu'ils ont une bonne consistance, ajouter l'extrait de vanille et le sucre en poudre et verser dans un saladier.
* Incorporer délicatement le mélange d'amandes aux blancs à l'aide d'une cuillère en bois. Lorsque la préparation est souple et brillante, remplir au ¾ les moules à muffins flexibles et enfourner environ 15mn, les sortir dés qu'ils commencent à se dorer.
*** Ils vont former une légère croûte, baisser légèrement la température du four, s'ils gonflent trop vite.
*** Congelés, les sortir et les réfrigérer environ 1heure avant de les consommer, ils n'en seront que meilleurs.
*** Si prévus pour thé à l'orange remplacer le thé par un zeste moulu d'orange.

---

mn réalisation – mn cuisson

created by free version of DocuFreezer